

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 2028

28 januari 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 011 van 15 januari 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van het bestaande productdossier, kan tot uiterlijk 15 maart 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 11/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)”

EG-nr. FR-PGI-0105-1000-25.5.2012

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☒ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☒ Nationale eisen
☒ Overige [Contactgegevens van de groepering en de certificeringsinstanties, productcategorie, geografisch gebied, specifieke voorschriften betreffende het verpakken en redactionele wijzigingen betreffende het verband met het geografische gebied.]

2. Aard van de wijziging(en)

☒ Wijziging van het enige document of de samenvatting
☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
☐ Wijziging van het productdossier die geen wijzigingen van het bekendgemaakte enige document omvat (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier, ingevolge een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

De groepering wenst haar productdossier aan te passen om enerzijds in het kader van de vooruitgang bepaalde punten toe te lichten en te verduidelijken (met name om rekening te houden met de specifieke kenmerken van kleine marktdeelnemers, de evolutie van de manieren waarop de producten aan de consument worden aangeboden en waarop ze worden verkocht op de traditionele „marchés au gras”, de markten die nog steeds een uiting zijn van de plattelandscultuur en gastronomische tradities van zuidwestelijk Frankrijk) en anderzijds om rekening te houden met de technische ontwikkelingen die zich in deze handel hebben voorgedaan sinds de registratie van de BGA in 2000.

3.1. Beschrijving van de producten

De volgende wijzigingen werden aangebracht:

1. Toevoeging van hele eend (met of zonder lever) en van het ontweide karkas.
   De verschillende manieren waarop hele eend – die traditioneel op de „marchés au gras” in het zuidwesten van Frankrijk wordt verkocht (deze markten zijn gespecialiseerd in de verkoop van vetgemeste eenden of ganzen in hun geheel of in stukken) – wordt aangeboden, werden toegevoegd.
   Deze aanbiedingsvormen zijn: het volledige geslachte dier, dat in uiteenlopende mate leeggehaald kan zijn, en waarvan de stukken vlees of slachtafvallen die zijn opgenomen in het in 2000 geregistreerde productdossier afkomstig zijn (rauwe of bereide producten).
   De hele eend (met of zonder lever) en het ontweide karkas worden vers dan wel diepgevroren of ingevroren aangeboden.
   Van de ingewanden of slachtafvallen mogen uitsluitend de lever, het hart en de spiermaag afzonderlijk worden verkocht onder de BGA.
   De groepering heeft ervoor gekozen om de lijst met stukken vlees en slachtafvallen in het geregistreerde productdossier van de BGA te behouden in overeenstemming met de geschiedenis en faam van de producten die traditioneel op basis van vetgemeste eenden in het zuidwesten van Frankrijk worden verkocht. Zij wenst de BGA niet uit te breiden tot niet-traditionele stukken vlees.
2. Toevoeging van aanbieding in de vorm van een secundaire versnijding van alle producten met uitzondering van de hele eend (met of zonder lever) en de ontweide karkassen.
   Dit betekent dat de verkoop aan de eindverbruiker in de vorm van porties is toegestaan.
   Bovendien is in het enig document verduidelijkt dat het product ook verduurzaamd, half-verduurzaamd, ingevroren of diepgevroren mag worden aangeboden. Dat is een punt dat al in het geldende productdossier is opgenomen.
3. Toevoeging van de aanbieding van rauwe foie gras in op smaak gebrachte vorm.
   Daarbij wordt een product aangeboden dat klaar is voor bereiding. De rauwe foie gras die in op smaak gebrachte vorm in de handel wordt gebracht, stemt overeen met het product zoals het is klaargemaakt voordat het een latere bewerking ondergaat in het kader van de BGA. „Op smaak brengen” wordt op dezelfde manier gedefinieerd voor het rauwe, op smaak gebrachte product als voor het product dat een bewerking ondergaat: „Zout, nitrietzout, suiker, kruiden en aromatische planten, gedistilleerde drank, likeurwijn, wijn, truffels (*Tuber melanosporum*), ascorbinezuur of natriumascorbaat. Het op smaak brengen is beperkt tot 4% van de bereidingsmassa, waarvan maximaal 2 g sacharose per kg bereiding.”
4. Toevoeging van de mogelijkheid om de rauwe foie gras ontaderd aan te bieden.
5. Definitie van de toebereiding van magrets.
6. Het productdossier en enig document geven ook een verduidelijking over gedroogde en gerookte magrets: in feite is elke magret gedroogd; hij kan bovendien ook nog worden gerookt.

3.2. Bewijs van de oorsprong

De tabellen zijn aangepast volgens de wijzigingen in het hoofdstuk over de werkwijze voor het verkrijgen van het product en de geldende regelgeving. De inhoud van bepaalde documenten is nader toegelicht.
De verplichting om per vestiging een boekhouding van de grondstoffen te voeren (zie artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr.1898/2006 van de Europese Commissie([3])) is toegevoegd.
Het begrip „partij” is gedefinieerd.

3.3. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Met het oog op de nationale en communautaire ontwikkelingen van de BGA-productdossiers heeft dit gedeelte vormelijke en inhoudelijke wijzigingen ondergaan.
De volgende wijzigingen werden aangebracht:

1. Broeierij

De eisen met betrekking tot de broeierij werden overgenomen om in dit gedeelte aan te geven dat de eenden afstammen van mannelijke eenden van de soorten *Cairina moschata* of Barbarie-eend, dan wel een kruising van de soorten *Cairina moschata* × *Anas Platyrhinchos* (mannelijke Barbarie-eend × gewone eend) of bastaardeend. Er is hierbij geen sprake van een wijziging, maar van de verplaatsing van een bepaling die reeds in het productdossier was opgenomen.
Er werd aangegeven dat de voor de kruisingen gebruikte ouders moeten worden geselecteerd volgens het referentiesysteem dat is opgesteld door de vereniging van Franse pluimvee- en visteeltselecteurs (Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français, SYSAAF).

2. Kwekerij

– Het productdossier is gewijzigd om het mogelijk te maken dat de eendenkuikens (voor of na 42 dagen) naar een ander bedrijf in het geografische gebied worden overgebracht. Het is de bedoeling om rekening te houden met de organisatie van de sector en de huidige praktijken van de ondernemers. Die praktijk bestaat erin om het opkweken niet te starten met eendenkuikens van één dag oud, maar met dieren die al iets ouder zijn.
– Het verschil in dichtheid in een stal en op een weide tussen dieren die tijdens de hele duur van de kweek in dezelfde stal verblijven en dieren die worden verplaatst, is geschrapt. Er wordt nu een staldichtheid gehanteerd op grond van de leeftijd van de dieren.
– Het begrip „gedeeltelijk gebruik van natuurweiden” is ingevoerd voor een beter kwaliteitsbeheer van die weiden om de vorming van modder en de gevolgen daarvan voor de ontwikkeling van het dier (bijvoorbeeld mank lopen) te beperken. Dit gedeeltelijk gebruik is omschreven aan de hand van de bepaling dat elke eend in dat geval onmiddellijk toegang moet hebben tot de helft van de normaal voorziene oppervlakte. Deze opsplitsing in het gebruik kan ook samenhangen met de rotatie van de weiden waarbij, om dezelfde redenen, van een tweede weide gebruik wordt gemaakt. Deze wijzigingen hangen samen met de wijziging van de rusttijd van de weiden (de periode waarin er geen dieren op de weide aanwezig zijn) tussen twee groepen (twaalf weken) die wordt vervangen door een totale rusttijd van 168 dagen per kalenderjaar.

3. Samenstelling van het rantsoen

Het rantsoen dat aan de dieren wordt verstrekt voordat ze 42 dagen oud zijn is vastgesteld en het percentage producten afkomstig van graangewassen vanaf de 43e dag is beperkt.
De voedingscategorieën zijn vastgesteld volgens de terminologie van de geldende communautaire wetgeving (Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie van 16 januari 2013 betreffende de catalogus van voedermiddelen).

4. Vetmesting

Er worden verschillende elementen toegevoegd:
– een minimumgewicht voor dieren die worden vetgemest, in aanvulling op het gemiddelde gewicht;
– de continue vetmesting op landbouwbedrijven: d.w.z. de gelijktijdige vetmesting van eenden van verschillende leeftijd;
– sanitaire eisen in verband met de vetmesting (schoonmaak, desinfectie, sanitaire leegstand);
– de duur van de vetmesting is van twaalf dagen teruggebracht tot minstens tien dagen en van 24 maaltijden tot minstens 20 maaltijden. Verschillende wetenschappelijke en technische verbeteringen op het gebied van selectie, kwekerij en vetmesting maken dit mogelijk zonder dat het gewicht van de lever in het gedrang komt. De kwaliteitsdoelstelling op het gebied van uitsmelten is een lever rond de 550 g. Dit gewicht wordt vandaag gehaald en zelfs overtroffen na tien tot twaalf dagen. Het is dus wenselijk om de duur van de vetmesting te verkorten en de ondernemers op die manier de mogelijkheid te geven om de grootte van de levers te beheersen. Alleen de duur van de vetmesting wordt gewijzigd. De duur van het opkweken niet. Ook het minimumgewicht van de lever blijft behouden, op 350 g;
– de aard van de voor de vetmesting gebruikte mais wordt vermeld. Het gaat om maiskorrels en/of gebroken mais.

5. Slachting

Er wordt een minimumleeftijd bij slachting ingevoerd van 91 dagen voor bastaardeenden en van 92 dagen voor Barbarie-eenden. Dit is een precisering die volgt uit de optelling van de minimumduur van het opkweken (81 of 82 dagen) en de minimumduur van de vetmesting (tien dagen).

6. Bepalingen in verband met de karkassen

- Het gedeelte over het leeghalen van de eenden is aangevuld met de verduidelijking dat dit gebeurt voor of na koeling van het karkas en dat de gal dan wordt verwijderd, en met een beschrijving van de wijze van ontadering.
- Ook is verduidelijkt dat de levers en karkassen koel moeten worden bewaard.
- De tijd tussen het leeghalen en versnijden (24 uur) en tussen het slachten en invriezen of diepvriezen (48 uur) is geschrapt. In plaats daarvan komen hygiëneregels voor elke ondernemer.

7. Op smaak brengen van foie gras

Er wordt bepaald hoe de rauwe foie gras op smaak mag worden gebracht en dat de smaakmakers beperkt moeten zijn tot 4% van de bereidingsmassa.

8. Verwerking van foie gras

- Er wordt beschreven hoe de vette levers mogen worden aangeboden voordat ze verder worden verwerkt: in hun geheel, ontaderd, in plakken gesneden of op smaak gebracht.
- Er worden drie bewaartoestanden gedefinieerd: gekoeld, ingevroren of diepgevroren. De voorwaarden voor het gebruik van ingevroren of diepgevroren levers worden verduidelijkt.
- Net zoals voor de rauwe foie gras die op smaak gebracht wordt verkocht, wordt hier gedefinieerd hoe de foie gras die voor verwerking bestemd is op smaak mag worden gebracht en dat de smaakmakers beperkt moeten zijn tot 4% van de bereidingsmassa.
- Het garen van foie gras gewikkeld in een neteldoek, wat vroeger met pocheren werd gelijkgesteld, wordt nu verduidelijkt door toevoeging van bepalingen met betrekking tot de gebruikte bouillon, omdat het hier gaat om een traditionele bereidingswijze.
- Ook zijn er nadere gegevens toegevoegd over de producten „foie gras entier" (hele foie gras) en „foie gras": de mogelijkheid van een verpakking met een nettogewicht van 250 g of minder waarin dan slechts één lob zit, de samenstelling van de gelei die de foie gras omhult, het minimale percentage truffels dat in de foie gras verwerkt moet zijn om dit ingrediënt te mogen vermelden op de verkoopsnaam.
- Er wordt uitdrukkelijk voorzien in de mogelijkheid om reeds verwerkte en bereide foie gras met BGA te gebruiken in een „bloc de foie gras" (samengeperste stukken lever en/of gemalen lever) waarbij ze maximaal 10% van de emulsie mogen uitmaken.
- Er worden nadere gegevens verstrekt over de noodzakelijke voorwaarden om op de etikettering de aanwezigheid van stukjes, de samenstelling van de gelei die de foie gras omhult en het minimumpercentage truffels aan te duiden.

9. Verwerking van vlees

Er wordt een verbod ingevoerd om verwerkt vlees te zouten in een pekelbad:
- Voor gedroogde gerookte magret:
  - worden nadere gegevens over de droging vermeld;
  - geldt er een verbod op het gebruik van smaakstoffen;
  - geldt er voor het roken een verbod op procedés zoals wassen, weken of besproeien met vloeibare rook;
  - wordt er een positieve ingrediëntenlijst ingevoerd.
- Voor „confits" (in eigen vet ingemaakt vlees of slachtafval):
  - wordt verduidelijkt dat de garing volledig tot in de kern gebeurt voor verpakkingen die niet thermisch worden gestabiliseerd;
  - gebeurt de stabilisering met behulp van een warmtebehandeling (tweede garing) slechts voor verpakkingen waarvoor dat technisch mogelijk is;
  - zijn er gebruiksregels vastgesteld voor de verkoopsnamen afhankelijk van de stukken vlees of slachtafval in de verpakking.

3.4. Etikettering

Met het oog op de evolutie van de nationale regelgeving is het niet meer verplicht de naam van de certificeringsinstanties te vermelden op de etikettering van BGA-producten. Bijgevolg heeft de groepering besloten om deze verplichting uit het productdossier te schrappen.
De bepalingen betreffende de etikettering zijn herzien om ze in overeenstemming te brengen met de geregistreerde benaming.
Het gebruik van gezamenlijke etiketteringsonderdelen is ingevoerd evenals regels voor de grootte van de letters die de geografische naam weergeven in de verkoopsnaam van het product.
De gezamenlijke etiketteringsonderdelen zijn vastgesteld in een handvest dat aan alle ondernemers van de groepering ter beschikking is gesteld.

3.5. Nationale eisen

Met het oog op de evolutie van de nationale wet- en regelgeving wordt de rubriek over de nationale eisen voorgesteld in de vorm van een tabel met de belangrijkste te controleren punten en de beoordelingswijze ervan.

3.6. Overige

Contactgegevens van de groepering en de certificeringsinstanties

De contactgegevens van de groepering zijn geactualiseerd en die van de certificeringsinstanties werden toegevoegd.

Productcategorie

De titel van de productklassen is geactualiseerd volgens de terminologie van de geldende communautaire wetgeving. Deze wijziging is overgebracht naar het hoofdstuk over de beschrijving van de producten.

Geografisch gebied

De afbakening van het geografische gebied van de BGA is niet gewijzigd. De voorstelling ervan is wel gewijzigd: de lijst met kantons is vervangen door een lijst met de bijbehorende gemeenten.

Specifieke voorschriften betreffende het verpakken

Aangegeven wordt dat alle handelingen vanaf het opkweken tot de verpakking moeten plaatsvinden in het geografische gebied. De verplichting om in dat gebied te verpakken blijkt dus uitdrukkelijk uit het gedeelte over het geografische gebied van het productdossier.
Dit was reeds impliciet aangegeven in het geldende productdossier aan de hand van de volgende bepalingen:

- op bladzijde 34 wordt vermeld dat in eigen vet ingemaakt vlees in de definitieve verpakking wordt verpakt;
- op bladzijde 32 en 34 wordt het luchtdicht verpakken van magrets en foie gras vermeld;
- op bladzijde 32 wordt vermeld dat de uiteindelijke warmtebehandeling van eendenleverbereidingen na de verpakking gebeurt.

De verpakking in het geografische gebied zorgt ervoor dat de kenmerken van de producten behouden blijven.
Slachtafvallen en vlees van eenden zijn kwetsbare producten die oxideren onder invloed van de lucht. De verpakking in het geografische gebied beperkt de tijd tussen verwerking en verpakking en vormt dus een middel om het bederf van die producten te voorkomen.
Voor verwerkte foie gras en in eigen vet ingemaakte producten maakt de verpakking integraal deel uit van het productieproces waarbij die producten na de verpakking een definitieve warmtebehandeling ondergaan.
De verpakking in het geografische gebied maakt het tot slot ook mogelijk om de producten te traceren en te controleren.

Redactionele aanpassingen van het onderdeel betreffende het verband met het geografische gebied

Dit hoofdstuk is herzien om het verband met het geografische gebied aan te tonen voor de nieuwe producten die nu zijn toegevoegd en om te voldoen aan de huidige redactionele eisen.
Dit hoofdstuk is ingedeeld in de drie volgende, gewijzigde onderdelen:

1. Het onderdeel over de specificiteit van het geografische gebied is herschreven en herschikt om:
   - het geografische gebied beter te lokaliseren, met aanduiding van de grenzen ten opzichte van de omringende geografische of administratieve entiteiten;
   - de natuurlijke kenmerken van het geografische gebied beter te beschrijven, namelijk de klimaatomstandigheden, de landschappen en het overwicht van de maisteelt. De aard van de grondsoorten is niet behouden aangezien de ontwikkeling van de maisteelt voornamelijk kan worden toegeschreven aan de klimaatomstandigheden van het geografische gebied. Dit punt is aangevuld met nauwkeurig becijferde gegevens;
   - een betere beschrijving te geven van de menselijke factoren die een beeld geven van de traditionele kenmerken van de eendenkwekerij in het zuidwesten vanaf de middeleeuwen, en van de ontwikkeling van de handel in eendenlever uit het zuidwesten.
2. De specificiteit van de producten die onder deze BGA vallen, wordt beschreven in het hoofdstuk over de specificiteit van het product, en dan met name de specificiteit van de productenklasse die



is ingevoerd in het kader van de wijzigingsaanvraag (volledige eend (met of zonder lever) en ontweid karkas).
3. Het hoofdstuk over het causaal verband is herschreven om aan te geven dat dit in essentie gebaseerd is op de faam van het product die met behulp van nauwkeuriger elementen wordt aangetoond.

De traditionele elementen, namelijk de aanwezigheid van maisteelt in het gebied, een plattelandseconomie gebaseerd op het kweken en vetmesten van eenden en bijzondere bewaartechnieken, zijn behouden maar in een andere volgorde gezet en verduidelijkt.
Het causale verband is aldus gebaseerd op de volgende elementen:
– het geografische gebied heeft klimaatomstandigheden die gunstig zijn voor de maisteelt;
– mais is in de 16e eeuw in de regio ingevoerd en snel een van de belangrijkste voedergewassen geworden voor gevogelte in het algemeen en eenden in het bijzonder;
– de verspreiding van dit graangewas heeft de kwekers de kans geboden om zich te specialiseren in het kweken van eenden voor de vetmesting en om een specifieke vakkennis te ontwikkelen op basis van ver doorgedreven, maar progressieve vetmesting van eenden;
– deze kweekwijze van eenden is de oorsprong van het specifieke kenmerk van deze eenden, namelijk een hoog vetpercentage en een goede spierontwikkeling;
– de bloei van deze kweekwijze ging gepaard met het verfijnen van originele bewaartechnieken (inmaken in eigen vet en appertiseren);
– deze bewaartechnieken hebben ervoor gezorgd dat deze producten op grotere schaal konden worden verhandeld door gespecialiseerde groothandels;
– de inplanting van die ondernemingen heeft bijgedragen tot de groeiende faam van de „canard à foie gras du Sud-Ouest" in het oorsprongsgebied maar daarna ook op nationale en vervolgens internationale schaal.

Er zijn tal van redactionele wijzigingen (herformuleringen, verduidelijkingen, verplaatsing van alinea's, schrapping van overbodige alinea's) aangebracht.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([4])

„Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)"

EG-nr. FR-PGI-0105-1000-25.5.2012

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)"

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „canard à foie gras du Sud-Ouest" komt voort uit een mannelijke Barbarie-eend of een mannelijke bastaardeend.
De „canard à foie gras du Sud-Ouest" wordt gekweekt in de buitenlucht en vervolgens vetgemest vanaf de leeftijd van 81 dagen als er sprake is van bastaardeenden en 82 dagen als het gaat om Barbarie-eenden.
De „canard à foie gras du Sud-Ouest" wordt gedurende minstens tien dagen en minstens twintig maaltijden vetgemest.
Daarna wordt hij geslacht en eventueel versneden en verwerkt.

Het vel en het vet van de „canard à foie gras du Sud-Ouest” zijn gebroken wit tot geel van kleur.
De verschillende producten die worden vervaardigd op basis van de „canard à foie gras du Sud-Ouest” zijn:

- Vers vlees en verse slachtafvallen: hele eend (met of zonder lever) en ontweid karkas, foie gras, magret, bout, aiguillette, hart, vleugel, spiermaag.
  De hele eend met lever is de hele, geslachte, gepluimde en niet leeggehaalde eend.
  De hele eend zonder lever is de hele, geslachte, gepluimde en niet leeggehaalde eend, waaruit echter wel de lever werd verwijderd.
  Het ontweide karkas is de hele, geslachte en gepluimde eend die volledig is leeggehaald.
  De rauwe foie gras is soepel, homogeen van kleur en vertoont geen letsels. Hij weegt minstens 350 g en kan op smaak gebracht zijn.
  De magrets zijn de filets die uit de borst verwijderd zijn (zonder het spierstuk van de aiguillette). Elke magret weegt ten minste 300 g en wordt aangeboden met het vel en het eronder liggende vetlaagje. Het vetgehalte (vet + vel/totaalgewicht) ligt tussen 25% en 45%. De magrets zijn volledig gepluimd en zorgvuldig gepareerd. Pareren betekent hier gelijk bijsnijden, in kransvorm, waarbij aan de kant van het vlees en beetje vet zichtbaar is.
  De bouten zijn alle stukken vlees, vel en vet rondom de dij, het scheenbeen en het kuitbeen. De twee versnijdingen moeten gebeuren aan de gewrichten. Ze mogen geen bloeduitstortingen of schrammen vertonen. Ze zijn volledig gepluimd, zorgvuldig gepareerd en de aanhechtingen van de pluimen zijn correct verwijderd.
  Aiguillette is het binnenste gedeelte van de borstspier die aan het karkas vasthangt. Deze reepjes vlees vertonen geen bloeduitstortingen en worden in hun geheel aangeboden.
  Het hart wordt in zijn geheel aangeboden, zonder snijwonden, en de aorta is verwijderd.
  De vleugel is het eerste vleugelkootje. Deze wordt correct gepareerd aangeboden, zonder breuken, botsplinters of bloeduitstortingen.
  De spiermaag is de tweede maagzak van de eend die bestaat uit dik, eetbaar spierweefsel. De spiermaag moet eerst correct worden ontdaan van de binnenwand, het vet aan de buitenkant moet worden verwijderd en de maag mag geen stukjes slokdarm bevatten.
  Deze producten kunnen vers, ingevroren of diepgevroren aan de consument worden verkocht.
  Ze kunnen worden aangeboden in versneden vorm, met uitzondering van de hele eend en het karkas.
- Producten op basis van vlees: hele foie gras, foie gras, in blok geperste foie gras (met of zonder stukjes), gedroogde magret (of gedroogde en gerookte magret), confit (in eigen vet ingemaakte vleugels, bouten, magrets, de aan de magrets vastzittende vleugelkootjes, spiermagen).
  Hele foie gras is een bereiding bestaande uit een hele vervette lever of een of meer lobben van de vervette lever die op smaak zijn gebracht.
  Foie gras is een bereiding bestaande uit stukken van de lobben van de vervette lever (elke lob van de vervette lever met een massa, gemeten in het eindproduct, die ten minste gelijk is aan 20 g) die zijn samengevoegd en op smaak gebracht.
  In blok geperste foie gras (met of zonder stukjes) is een bereiding bestaande uit in vorm en op smaak gebrachte vervette lever, eventueel met toevoeging van stukjes vervette lever.
  Gedroogde (of gedroogde en gerookte) magrets is een bereiding op basis van magrets die met droog zout worden gezouten en gedroogd (of gedroogd en gerookt), waaraan eventueel nog ingrediënten zijn toegevoegd.
  Confits zijn bereidingen op basis van stukjes vlees van de „canard à foie gras” die worden gezouten met droog zout en die uitsluitend in het vet van de eend worden gegaard. De enige delen van het dier die mogen worden gebruikt, zijn de bout, de magret en het daaraan vastzittende vleugelkootje en de spiermaag.
  Deze producten mogen verduurzaamd, half-verduurzaamd (of mi-cuit), ingevroren of diepgevroren aan de consument worden verkocht. Ze kunnen worden aangeboden in de vorm van een secundaire versnijding.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De bereidingen op basis van foie gras (hele foie gras, foie gras, in blok geperste foie gras met of zonder stukjes) moeten worden vervaardigd op basis van foie gras met BGA.
De gedroogde (of gedroogde en gerookte) magrets moeten worden bereid op basis van magret met BGA.
De confits worden bereid op basis van stukjes vlees met BGA die vooraf zijn gezouten met droog zout en die zijn gekookt in het vet van de eend.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Tijdens het opkweken bestaat de voeding van de eenden voor ten minste 50% uit granen of de ervan afgeleide producten en zaden van peulvruchten totdat de eenden 42 dagen oud zijn. Vervolgens bestaat deze voeding tot op het ogenblik dat de vetmesting begint voor ten minste 70% uit granen of



de ervan afgeleide producten en zaden van peulvruchten met minimaal 15% mais en maximaal 40% tarwe.
Het rantsoen tijdens de vetmesting bestaat voor ten minste 95% uit mais die geoogst is in het geografische gebied, namelijk het zuidwesten van Frankrijk. De eenden worden gedurende ten minste tien dagen en twintig maaltijden vetgemest met hele of gebroken maiskorrels.
Deze praktijk berust op de gebruiken. De invoering en daarna de teelt van mais in het zuidwesten van Frankrijk vormen de grondslag van de economie op basis van vette eenden en ganzen, aangezien dit gewas eigenschappen heeft die bevorderlijk zijn voor de vetmesting van gevogelte.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De „canards à foie gras du Sud-Ouest" worden opgekweekt, vetgemest, geslacht en eventueel versneden en verwerkt in het geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

De verpakking in het geografische gebied zorgt ervoor dat de kenmerken van de producten behouden blijven.
Slachtafvallen en vlees van eenden zijn kwetsbare producten die oxideren onder invloed van de lucht. De verpakking in het geografische gebied beperkt de tijd tussen verwerking en verpakking en vormt dus een middel om het bederf van de producten te voorkomen.
Voor verwerkte foie gras en in eigen vet ingemaakte producten maakt de verpakking integraal deel uit van het productieproces waarbij die producten na de verpakking een definitieve warmtebehandeling ondergaan.
De verpakking in het geografische gebied maakt het tot slot ook gemakkelijker om de producten te traceren en te controleren.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

De etikettering van het in de handel gebrachte product omvat:
– de benaming „Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)";
– de benaming van de producten aangevuld met een van de volgende geografische aanduidingen: Sud-Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord of Quercy. In dat geval is het eindproduct afkomstig van een eend die is gekweekt, vetgemest, geslacht, versneden, verwerkt en ingepakt in de genoemde productiegebieden;
– de gezamenlijke etiketteringselementen volgens het geldende gezamenlijke handvest dat is opgesteld door de groepering en ter beschikking is gesteld aan alle ondernemers. Elke wijziging wordt aan alle ondernemers, het controleorganisme en de bevoegde controle-instanties doorgegeven.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestaat uit de volgende regio's, departementen en/of kantons:
AQUITAINE (Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques),
MIDI-PYRÉNÉES (Lot, Tarn-et-Garonne, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Ariège, Tarn, Aveyron),
LIMOUSIN: Corrèze en de aangrenzende kantons van Haute-Vienne: Saint-Mathieu, Chalus, Saint-Yrieix-la-Perche, Aude: de kantons Castelnaudary Sud en Nord, Salles, Belpech, Fanjeaux.
CHALOSSE bestaat uit de volgende kantons van de Landes: Pouillon, Montfort, Amou, Hagetmau, Saint-Sever.
GASCOGNE bestaat uit de departementen Gers, Landes, Hautes-Pyrénées en het arrondissement Saint-Gaudens (Haute-Garonne).
GERS stemt overeen met het bestuurlijke departement Gers.
LANDES stemt overeen met het bestuurlijke departement Landes.
PERIGORD bestaat uit het departement Dordogne en de aangrenzende kantons van Haute-Vienne (Saint-Mathieu, Chalus, Saint-Yrieix-la-Perche), Corrèze (Lubersac, Juillac, Ayen, Larche, Brive-la-Gaillarde), Lot (Souillac, Payrac, Gourdon, Salviac, Cazals, Puy-l'Évêque) en Lot-et-Garonne (Fumel, Monflanquin, Villereal, Castillonnes, Lauzun, Duras).
QUERCY bestaat uit het departement Lot en de volgende kantons van Tarn-et-Garonne: Montaigu-de-Quercy, Bourg-de-Visa, Moissac, Lauzerte, Molières, Lafrançaise, Montauban, Montpezat-de-Quercy, Caussade, Négrepelisse, Monclar-de-Quercy, Villebrumier, Caylus, Saint-Antonin-Noble-Val.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

a) **Omgevingsfactoren**
Het geografische gebied stemt globaal genomen overeen met de geologische eenheid van het Bekken van Aquitanië, een uitgestrekt sedimentair bekken dat gevormd is in het mesozoïcum en dat een groot deel van het zuidwesten van Frankrijk bedekt. In het westen wordt het begrensd door de Atlantische Oceaan, in het zuiden door de Pyreneeën, in het oosten door een lijn tussen het Centraal Massief en de stad Castelnaudary en in het noorden door de bestuurlijke grenzen van de regio Poitou-Charentes.
Het gebied wordt gekenmerkt door een aaneenschakeling van laagvlakten en bebouwbare heuveltjes en door een zacht semimaritiem klimaat.
De temperaturen zijn hoog en in de loop van de zomer valt er ook veel neerslag. In het geografische gebied wordt neerslag waargenomen die in alle gevallen gemiddeld meer dan 900 mm bedraagt (*Bron*: Météo France voor de periode 1981-2010).
Dankzij deze klimaatomstandigheden is het geografische gebied historisch gezien een gebied dat geschikt is voor de maisteelt: „C'est le maïs qu'on cultive principalement en seconde céréale, parce qu'il n'exige d'eau qu'un peu plus tard. Le sud-ouest est la région privilégiée de ce grain [...]. Le maïs ne trouve en effet que là [...] les conditions de chaleur et d'humidité qui lui sont nécessaires" (Als tweede graangewas wordt er vooral mais verbouwd omdat dit gewas pas iets later water nodig heeft. Het zuidwesten is een regio waar dit gewas welig groeit [...]. In feite vindt mais slechts daar [...] de warmte en vochtigheid die dit gewas nodig heeft) (DE LAVERGNE, M.L. (1860) Economie rurale de la France depuis 1789. Parijs: Guillaumin et Cie et Librairie agricole de la maison rustique).

b) **Menselijke factoren**
De traditionele kweek van „canard à foie gras du Sud-Ouest" in het geografische gebied
Sinds de middeleeuwen is de boerenstand in het zuidwesten gekenmerkt door overwegend kleine bedrijven en deelpacht. Vanaf die periode is het houden van vet te mesten zwemvogels op het hoenderhof een typisch kenmerk van de bedrijven in het zuidwesten van Frankrijk.
De kweek van zwemvogels is dan een belangrijk middel om de landbouwer en diens gezin van voedsel te voorzien. Vanaf de 16e eeuw is deze kweek bovendien gebaseerd op de verspreiding van mais die als teelt zeer spoedig, en wel vanaf de invoering ervan in die eeuw in het zuidwesten, gierst zal vervangen, eerst in het diervoeder en daarna in het voedsel van de mensen in de streek.
Tot het einde van de 17e eeuw mestten de eenden zichzelf vet door mais te eten die ze naar believen kregen aangeboden in een donkere ruimte. De ontwikkeling van een vetmestingstechniek („gavage") tegen het einde van de 18e eeuw veranderde de manier waarop de dieren werden vetgemest met een intensievere verdeling van rauwe mais of gekookte mais in de vorm van meel of meelballetjes.
Vroege handel in „canard à foie gras du Sud-Ouest" en de daarvan vervaardigde producten
Deze typische kweekwijze ging vanaf de 17e eeuw gepaard met de ontwikkeling in de boerderijen van het zuidwesten van een speciale bewaartechniek voor stukken vlees en vleesafvallen van eenden die in eendenvet werden gekookt: de zogenoemde confit. De handel in producten die op basis van „canard à foie gras du Sud-Ouest" worden vervaardigd, kent een nog belangrijker ontwikkeling aan het einde van de 18e eeuw, dankzij de uitvinding van het appertiseren (inmaken en steriliseren) door Nicolas Appert. Zo kan de handel in verwerkte producten op basis van eend (met name foie gras en confits) worden gestroomlijnd in de vorm van verduurzaamde levensmiddelen en krijgen deze producten toegang tot nieuwe afzetgebieden over de grenzen van het zuidwesten heen.
Vanaf het einde van de 18e eeuw ontwikkelt de verkoop van hele of ontweide vette eenden en rauwe foie gras zich in het kader van de „marchés au gras", markten die uitsluitend dienen voor de directe verkoop van deze producten en die vanaf het einde van de herfst tot het begin van de lente worden gehouden.
Momenteel worden deze „marchés au gras" nog altijd gehouden in tal van dorpen in het zuidwesten van Frankrijk, zoals Samatan (Gers), Seissan (Gers), Périgueux (Périgord), Mont de Marsan (Landes), Cahors (Quercy) en Monfort-en-Chalosse (Chalosse). Op deze traditionele markten kunnen de producenten hele eenden (met of zonder lever), ontweide karkassen en alle stukken vlees en slachtafvallen van eend zoals rauwe foie gras, spiermagen en harten, verkopen.

5.2. Specificiteit van het product

De specificiteit van de „canard à foie gras du Sud-Ouest" ligt in zijn hoge vetmesting die het resultaat is van een manier van kweken en een specifieke voeding op basis van een progressieve opvoering van de vetmesting van de dieren.
Na langdurig opkweken op een weide in de buitenlucht tijdens ten minste 81 dagen, wordt de „canard

à foie gras du Sud-Ouest" gaandeweg vetgemest gedurende ten minste tien dagen met een rantsoen dat voor ten minste 95% uit mais bestaat.
De karkassen die het resultaat zijn van deze traditionele afmesting hebben een vel en vet dat gebroken wit tot geel van kleur is en vertonen ook een hoge mate van vetbedekking, wat te zien is aan alle stukken van de eend, bijvoorbeeld een vetbedekking van 25% tot 45% in de magrets, en een goede bevleesdheid van dieren met stukken vlees van aanzienlijk gewicht. Zo is bijvoorbeeld het minimumgewicht van magrets 300 g en dat van foie gras 350 g.
Anderzijds werden koks zich in de 18e eeuw steeds beter bewust van de specificiteit van de foie gras van zwemvogels en kreeg door hun toedoen de foie gras naam en faam.
De „canard à foie gras du Sud-Ouest" heeft al heel lang een stevige reputatie die veel verder reikt dan de grenzen van het zuidwesten en zelfs verder dan de Franse grenzen.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het verband dat aan de oorsprong ligt van de „canard à foie gras du Sud-Ouest" is in wezen gebaseerd op de faam van de „canard à foie gras du Sud-Ouest" en de producten ervan.
Deze faam hangt eerst en vooral samen met het lokale en traditionele gebruik van mais om zwemvogels vet te mesten.
Dankzij de gunstige klimaatomstandigheden werd er vanaf de 16e eeuw mais verbouwd in het geografische gebied en dit graangewas werd al snel het hoofdgewas voor de vetmesting van eenden in het bijzonder. Tal van boeken leggen overigens het verband tussen deze voedingspraktijk en de faam van het product: „les foies de canards si renommés dans toute l'Europe ne doivent leurs avantages qu'à ce grain" („de eendenlevers die in heel Europa zulke goede faam genieten, hebben hun troeven te danken aan dit gewas") (PARMENTIER, M. (1785) Mémoire couronné le 25 août 1784 par l'Académie Royale des sciences, belles lettres et arts de Bordeaux. Bordeaux: Arnaud-Antoine PALLANDRE). Ook Abbé ROZIER wijst op dit verband in zijn verhandeling over landbouw van 1787: „les volailles de toutes espèces [...] prennent beaucoup de graisse et leur viande acquiert un goût fin et délicat, aussi les plus estimées viennent-elles des endroits où ce grain est cultivé en grand" („allerlei soorten gevogelte [...] worden heel dik en hun vlees krijgt een fijne, delicate smaak, en daarbij zijn de meest gewaardeerde soorten afkomstig uit streken waar dit gewas op grote schaal wordt verbouwd").
De maisteelt heeft de producenten de mogelijkheid gegeven om zich toe te leggen op de kweek van vette zwemvogels en vakkennis te ontwikkelen op basis van de intensieve verdeling van dit graangewas en het progressieve beheer van de vetmesting. Die vakkennis, samen met een langdurig opkweken in de buitenlucht, wat mogelijk wordt gemaakt door het zachte en milde klimaat tijdens het hele jaar, maakt het mogelijk om te komen tot goed ontwikkelde dieren met een grote vetbedekking.
De verdeling van mais tijdens de vetmesting bepaalt de kleur van het vel en het vet die afhankelijk is van de maissoort (witte of gele mais).
De faam van de „Canard à foie gras du Sud-Ouest" en de producten die ervan worden gemaakt is vervolgens verspreid geraakt dankzij het gebruik van originele bewaartechnieken (conserveren in eigen vet (confits) en appertiseren) zodat deze producten ook buiten het zuidwesten konden worden verkocht en dankzij de ontwikkeling van regionale en nationale handelsroutes.
In dat opzicht is de faam van foie gras sinds lang bevestigd door tal van boeken zoals L'histoire de la vie privée des français van Aussy, gepubliceerd in 1787, waarin wordt gesteld dat de reputatie van Toulouse gebaseerd is op foie gras van eend, of de Larousse Ménager van 1926, die vermeldt dat „les foies gras servent surtout à la confection de pâtés et de terrine, dont certaines régions ont la spécialité. [...] Les pâtés de Toulouse sont au foie de canard et font de la concurrence aux pâtés de Strasbourg" („de foie gras dient voornamelijk voor de bereiding van patés en terrines, die de specialiteit zijn van bepaalde regio's. [...] De patés uit Toulouse worden gemaakt van eendenlever en kunnen wedijveren met de patés uit Straatsburg").
Bovendien vormen de „marchés au gras", die sinds het einde van de 18e eeuw in het geografische gebied en ook nu nog worden gehouden, een reëel bewijs van de culturele verankering van de productie en verkoop van alle producten, van de hele eend voor eigen bereiding, tot de reeds bereide stukken vlees en vleesafvallen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([5]))
https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPCanardafoiegrasduSudOuestV3.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) PB L 369 van 23.12.2006, blz. 1. Vervangen door Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([4]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([5]) Zie voetnoot 4.